



**CITTÀ DI ARICCIA**  
(Provincia di Roma)

Area I – Programmazione e Controllo  
Attività Economico-Finanziaria

**VERBALE COMMISSIONE MENSA SCOLASTICA**  
**19 FEBBRAIO 2018**

Oggi diciannove febbraio duemiladiciotto, alle ore 11,00 presso la Sala Bariatsky di Palazzo Chigi, si è riunita la Commissione Scolastica, istituita con atto di Giunta Comunale n. 6 del 11/01/2018, nelle persone di:

<b>Dr. Claudio Fortini</b>	Dirigente Area I– Programmazione e Controllo Attività Economico-Finanziaria
<b>Dr.ssa Elisa Refrigeri</b>	Assessore
<b>Dr.ssa Italia Iusi</b>	Dirigente Scolastico I.C. “V. Volterra”
<b>Sig.ra Alessandra Rastrelli</b>	Coop.va A.L.A. Service
<b>Sig.ra Aspri Maria Grazia</b>	Cuoca
<b>Dr. Luigi Lanni</b>	Istituto Zooprofilattico Sperimentale
<b>Dr. Umberto Scognamiglio</b>	Nutrizionista
<b>Sig.ra Antonella Garofolo</b>	Segretario Verbalizzante

-----  
**Genitori:**

<b>Grisanti Paola</b>	(plesso Bernini)
<b>Biagioni Alessio</b>	(plesso Trilussa)
<b>Zomparelli Eva</b>	(plesso Rodari)
<b>Mancarella Maria</b>	(plesso San Giuseppe)
<b>Ronchetti Giulia</b>	(plesso C.U. 2)
<b>Fluca Valentina</b>	(plesso Crocifisso)
<b>Nastri Daniela</b>	(plesso Fontana di Papa)

**Docenti:**

<b>Iozzo Elisabetta</b>	(plesso Don Milani)
<b>Brunetti Emma</b>	(plesso Bernini)
<b>Romano Michelina</b>	(plesso Trilussa)

<b>Amato Maria</b>	(plesso Rodari)
<b>Lo Piccolo Franca</b>	(plesso San Giuseppe)
<b>Cantoro Daniela</b>	(plesso C.U. 2)
<b>Barbarossa Emanuela</b>	(plesso Crocifisso)
<b>Cupellaro Miriam</b>	(plesso Fontana di Papa)

-----

**O.d.G.:**

**Verifica andamento servizio anno scolastico 2017/2018**

**Varie ed Eventuali**

-----

In apertura il Dr. Fortini procede con la presentazione dei membri della Commissione, presenti in rappresentanza del Comune, ai rappresentanti dei docenti e dei genitori presenti, dopodichè dichiara aperta l'assemblea.

**Amato Maria (docente plesso Rodari)** propone, come già fatto in altre occasioni, di sostituire le carote e i finocchi lessi con carote e finocchi crudi o, comunque, di trovare un'alternativa.

Concordano con lei **Iozzo Elisabetta (docente plesso Don Milani)** e **Romano Michelina (docente plesso Trilussa)**. Iozzo Elisabetta aggiunge che gli spinaci, la bieta e le insalate vengono mangiati volentieri.

**Brunetti Emma (docente plesso Bernini)** porta all'attenzione del nutrizionista il fatto che nel menù è previsto poco intervallo tra una somministrazione di carote e finocchi e l'altra.

Il **Dr. Umberto Scognamiglio (nutrizionista)** risponde che, trattandosi di menù a rotazione, è estremamente difficile evitare che ci siano ripetizioni. E' comunque possibile, nell'ambito della Commissione Mensa, trovare sempre una soluzione. Fermo restando che la cosa più importante da garantire sono la salubrità e il fabbisogno nutrizionale, si può sempre intervenire sui menù. Per farlo bisogna però individuare la cosa migliore da fare, porsi delle domande ed eventualmente trovare delle alternative possibili:

- gli ortaggi crudi sono salubri?
- I finocchi e la carote vanno bene crudi se acquistati freschi.
- Trovare qualche ricetta più accattivante, laddove non sia possibile proporre il crudo.

Interviene la **Sig.ra Aspri Maria Grazia (cuoca)** facendo notare che le carote cotte vengono somministrate, come da menù, una sola volta al mese.

**Grisanti Paola (genitore plesso Bernini)** propone altre tipologie di verdure (broccoli, cavolfiori etc.).

**Zomparelli Eva (genitore plesso Rodari)** segna una serie di criticità:

- la qualità della frutta è pessima;

- i panini sono duri e a questo proposito suggerisce di ritornare alle fette di pane;
- la frittata risulta spugnosa e gommosa e i bambini non la gradiscono;
- la quantità di pollo somministrata è scarsa.

A questo punto chiede di intervenire la **Prof. Italia Iusi (Dirigente Scolastico)**, facendo presente che il problema della frittata è un problema antico nel senso che se ne è parlato ogni volta e ogni volta è emerso che i bambini dell'infanzia ne sono ghiotti, mentre quelli della primaria non la gradiscono. Il punto è che la frittata risulta essere gommosa in quanto cotta al forno, com'è giusto che sia, non potendo ovviamente essere somministrata ai bambini previa cottura in padella perché sarebbe fritta e quindi non salubre. Per quanto riguarda la quantità della carne di pollo, si rimanda alle grammature previste.

La Sig.ra **Rastrelli (Coop. Sociale A.L.A. Service)** propone pasta in bianco in alternativa alla frittata.

Prende la parola **Barbarossa Emanuela (docente plesso Crocifisso)**, rappresentando la mancanza di una sporzionatrice. Questo ovviamente grava sull'organizzazione, dovendo fare tutto troppo velocemente. Inoltre lamenta il fatto che il giorno in cui viene servito il gateau di patate con prosciutto cotto, il prosciutto venga servito anche come secondo piatto. Potrebbe essere un piatto unico!

Si associa **Grisanti Paola (genitore plesso Bernini)**, la quale fa notare che servire il prosciutto cotto insieme al gateau di patate, dove è presente anche il prosciutto cotto, comporta che siano serviti medesimi ingredienti sia nel primo che nel secondo piatto. Per quanto concerne il problema organizzativo legato alla mancanza di una sporzionatrice rappresentato dalla docente Barbarossa risponde la Sig.ra **Rastrelli**, precisando che, pur essendo questo un problema reale e noto, purtroppo, non si è potuto avviare allo stesso a causa di una copiosa carenza di personale assente per malattia.

Interviene **Fluca Valentina (genitore plesso Crocifisso)** ribadendo la scarsa qualità della frutta e proponendo di trovare qualcosa di alternativo.

Il **nutrizionista** chiarisce subito che se con alternativo si intende il succo di frutta, la risposta è negativa, in quanto non sostitutivo della frutta e, considerato che molti parlano di mele ammaccate, aggiunge che non esistono solo le mele e che vorrebbe capire meglio cosa si intende quando si parla di qualità rispetto alla frutta.

**Iozzo Elisabetta (docente Don Milani)** risponde che le mele sono ammaccate e le arance non fresche.

**Ronchetti Giulia (genitore C.U.2)** chiarisce che è proprio il sapore della mela ad essere cattivo, al di là delle ammaccature e chiede la possibilità di prendere visione dell'elenco fornitori.

La Sig.ra **Rastrelli** spiega che un genitore si è presentato al centro cottura e, mangiando la mela in quella circostanza, ha ammesso che era buona. Se ci si riferisce alle ammaccature, purtroppo, durante il trasporto, è normale che accada. Per quanto riguarda il resto la signora **Rastrelli** rimanda al fatto che la ASL effettua i controlli ogni due settimane.

**Zomparelli Eva (genitore plesso Rodari)** comunica che durante un controllo presso i refettori ha visto la frutta posizionata nelle cassette e non nelle buste, come dovrebbe essere.

La **cuoca** risponde che ciò non può essere possibile poiché la frutta viene lavata e messa nelle buste prima di essere trasportata e sporzionata e questa operazione è lei stessa a farla. In ogni caso sia lei che la Sig.ra **Rastrelli** prendono atto di quanto riportato dalla **Zomparelli**, riservandosi di verificarlo.

Interviene a questo punto il Sig. **Biagioni Alessio (genitore plesso Trilussa)**, il quale, sempre in merito alla qualità della frutta, spiega che si può anche andare oltre per quanto concerne il discorso "ammaccature", ma che non si può transigere su altre cose, come ad esempio la somministrazione di banane completamente acerbe. Prosegue facendo degli appunti sulla qualità della carne e del pesce e soffermandosi sui bastoncini di pesce chiede se si tratti di trancio o di pesce lavorato. All'interno del bastoncino sembra ci sia non carne ma una pasta di pesce e mostra una strana varietà di colori. Inoltre ripropone il problema della ripetitività dei pasti e chiede spiegazioni sulla somministrazione del formaggio nel giorno in cui c'è la pizza dove è presente la mozzarella.

Prende la parola il **nutrizionista**, il quale a proposito della somministrazione della pizza unitamente al formaggio e del gateau di patate insieme al prosciutto cotto, pone l'attenzione sul fatto che bisogna distinguere tra materia prima quale ingrediente e materia prima quale portata e chiarisce con un esempio:

la mozzarella, se servita come portata, deve avere un peso di 50/60 grammi; se usata come ingrediente in una pizza prevede una grammatura di un quarto rispetto ai 50/60 grammi anzidetti. Questa differenza di peso, evidentemente, comporta che l'alimento proposto (in questo caso "mozzarella") non soddisfa, in termini di grammatura, l'apporto nutrizionale necessario. La stessa cosa vale per il prosciutto cotto presente nel gateau di patate e il prosciutto cotto servito come secondo piatto.

Viene proposto di servire un secondo caldo il giorno in cui c'è la pizza, ma il nutrizionista risponde che ciò non è possibile, in quanto la pizza è un piatto completo al quale si può accompagnare un secondo leggero, quale integrazione o alternativa alla pizza per chi non dovesse mangiarla interamente.

La **Prof. Iusi** chiede invece se sia possibile invertire gli alimenti proposti come secondo nei giorni della pizza e del gateau di patate.

Il **nutrizionista** risponde che si può fare ed anticipa all'assemblea che provvederà, sulla base di quanto emerso, ad apportare ai menù in vigore tutte le modifiche possibili.

**Nastri Daniela (genitore plesso Fontana di Papa)** chiede se sia possibile, quando si prenota un pasto in bianco, avere pasta o riso anziché gli gnocchi, poiché gli gnocchi in bianco risultano veramente difficili da mangiare.

Considerato che, come sempre, sono numerosi gli interventi sull'appetibilità o il gradimento di certe pietanze rispetto ad altre e che spesso non si riesce a comprendere bene quanti e quali siano gli alimenti effettivamente non graditi o quanto invece sia dovuto ad una disabitudine nell'approccio verso alcune tipologie di essi o, in alcuni casi, a una non conoscenza degli stessi, il nutrizionista propone,

come già si era fatto in passato, un'indagine tramite questionari/schede.. da sottoporre agli utenti per capire meglio quali sono gli alimenti che possano piacere a tutti.

Detta indagine serve, come già si è dimostrato, a valutare lo spreco e la non accettabilità di alcuni alimenti e aiutarci a capire in che modo intervenire.

A monte ci deve essere un atteggiamento critico e costruttivo che deve sempre porre al primo posto la certezza di un pasto sicuro e bilanciato da una parte, senza dimenticare mai, dall'altra, che il momento del pasto deve essere un momento di "sana educazione". E' necessario capire che i bambini devono crescere in termini di nutrienti e in rispondenza ai dettami di una sana alimentazione. I bambini spesso soffrono di neofobia alimentare consistente nel rifiuto di cibi che non si sono mai assaggiati o che improvvisamente non sono più graditi. Questo si traduce nelle consuete frasi "non mi piace" "non lo voglio". Il nostro compito è quello di aiutarli in questa fase che, comunque è transitoria, e pur rispettando il momento del rifiuto di certi cibi, insistere nel proporgli una scelta tra due o tre di essi o presentarli in forme più accattivanti e fantasiose rendendoli più appetibili. Il Dr. **Scognamiglio** induce a riflettere su come avere una Commissione Mensa rappresenti un privilegio che non tutti hanno e che invece dovrebbe esistere per tutti, non solo per rappresentare le criticità, ma anche e soprattutto per scambiarsi opinioni, chiarire dubbi, conoscere e comprendere come e quando intervenire, nonché verificare e controllare i risultati ottenuti attraverso il "feedback".

Infine il Dr. **Scognamiglio** si fa nuovamente promotore di incontri gratuiti "per educare".

**Il Sig. Biagioni** in merito al fatto che in occasione di un'uscita didattica è stato fornito il pranzo al sacco, a richiesta delle stesse docenti, chiede se due panini di cui uno al formaggio e uno al prosciutto più un frutto garantiscono l'apporto nutritivo.

Il **nutrizionista** risponde assolutamente sì.

**Iozzo Elisabetta (docente Don Milani)** richiama l'attenzione sull'annoso problema delle forchette di plastica che si rompono. Comunica che c'è differenza tra quelle imbustate sfuse e quelle imbustate singolarmente (monoporzione).

Interviene nuovamente il **nutrizionista** per sottolineare quanto questo problema sia serio e quanto sia necessario in questi casi sorvegliare e segnalare a chi di dovere.

Il **Dr. Luigi Lanni (Istituto Zooprofilattico)** suggerisce gli step da seguire in certi casi e cioè individuare l'anomalia, comunicarla e identificarne il relativo lotto.

Interviene poi **Mancarella Maria (genitore plesso San Giuseppe)** proponendo una maggiore introduzione di legumi nei menù e la possibilità di prevedere il biologico.

Il **nutrizionista** fa notare che prendere in considerazione l'introduzione di alimenti biologici non riguarda ovviamente solo l'aspetto nutrizionale e che, comportando sicuramente un aumento dell'importo del pasto, attiene ad un discorso più ampio da considerare nell'ambito della predisposizione degli atti amministrativi in capo alle figure professionali preposte.

**Cupellaro Miriam (docente plesso Fontana di Papa)** fa presente che ci sono 4 bambini allergici al glutine e che la pasta a loro destinata, al momento dell'arrivo presso i refettori, risulta immangiabile.

Interviene di nuovo il **nutrizionista** ricordando che anche questo problema era già emerso e che la causa, come già si era dedotto precedentemente, è imputabile al trasporto. Pertanto suggerisce di preparare del sugo a parte da utilizzare al momento dello sporzionamento.

Per quanto riguarda infine la possibilità di servire ai bambini celiaci gli stessi piatti degli altri, evitando che gli stessi debbano sentirsi penalizzati due volte, prima dalla celiachia e poi dal fatto di vedersi proporre una scarsa e diversa varietà di alimenti rispetto agli altri bambini, la Sig.ra **Rastrelli** comunica di aver reperito presso i fornitori i suppli, ma non i cannelloni.

L'Assemblea, concordando sul fatto che ci debba essere una maggiore comunicazione tra il Centro Cottura e i Rappresentanti (sia genitori che docenti) chiude i lavori alle ore 13,00.

**F.to da tutti i componenti**